
SUGERIMOS

compartir los entrantes y disfrutar de una buena pieza de carne

IMPRESINDIBLES

- Nuestro **FOIE** de oca en virutas ... 15.00.-/ 8.50.-
CHIPS de alcachofas fritas 11.25.-/ 6.50.-
JAMÓN ibérico a corte de cuchillo 19.00.-/ 10.00.-
CARACOLES a la brasa ELABORACIÓN: 15 MINUTOS 15.00.-
El **PULPO** a la gallega 15.00.-

PARA PEDIR DE UNO EN UNO

- PINCHO** de Foie a la plancha, cebolla confitada y pan de nueces ... 6.00.-/u
CROQUETAS de La Taberna: de jamón ibérico o bacalao 1.90.-/u
CHISTORRA de Bidasoa a la brasa 1.75/u
BUÑUELOS de bacalao 1.50.-/u

LOS CLÁSICOS

- 6 **ANCHOAS** del Cantábrico con pimiento asado 11.00.-
5 **IBÉRICOS** (Jamón, lomo, lomito, chorizo y salchichón) 22.00.-/ 12.00.-
4 **QUESOS** artesanos de cabra y oveja 14.00.-/8.50.-
PIMIENTOS de Padrón 7.00.-/ 4.00.-
MORCILLA de arroz de Burgos 7.00.- / 4.00.-
PATATAS baby asadas al romero *estilo bravas* 7.25.-/ 4.25.-

DE TEMPORADA

- ALCACHOFAS** del Prat a la brasa 9.00.-
XATONADA *bacalao, escarola, romesco, anchoas y atún* 13.00.-
SALTEADO *de habitas baby, cebolla dulce, butifarra negra y pies de cerdo* ... 12.00.-

ENSALADAS

- MÉZCLUM DE HOJAS**, fruta seca y queso de cabra 10.50.-
VENTRESCA de atún, tomate y cebolla tierna 12.00.-
ESCALIBADA de verduras con anchoas 12.00.-
VARIADA con atún y espárragos 7.90.-

RACIÓN DE PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE 1,90.-

DIRECTAMENTE DE LA BRASA

RESPETAMOS LA CALIDAD DE CADA PIEZA, POR ELLO LAS COCINAMOS AL MOMENTO

EL TIEMPO DE ESPERA GARANTIZA SU PUNTO ÓPTIMO

SELECCIÓN DE ENTRECOTS

Buey del Norte:	250 gramos de lomo bajo 13.00.-
Ternera de Girona:	300 gramos de lomo alto 17.00.-
Ternera Black Angus:	350 gramos de lomo alto 19.00.-

1/2 Kg. **CHULETÓN** de Buey del Norte sin hueso,
servido con pimientos de Padrón y fileteado si es para compartir 25.00.-

200 gramos de **SOLOMILLO** de ternera a la brasa 21.00.-
con foie fresco y reducción de Pedro Ximénez 25.00.-

COSTILLAS de cordero *Ternasco de Aragón* 18.00.-

MUSLO de pollo de corral 10.00.-

PIES de cerdo a la brasa 10.00.-

HAMBURGUESA 100% Ternera de La Taberna (*con patatas y ensalada*)

Con queso de cabra y cebolla dulce 12.00.-

Con manzana confitada y foie 14.00.-

BUTIFARRAS XL de La Taberna

La clásica, con judías blancas salteadas 10.60.-

La original, rellena de cebolla confitada y piñones 12.00.-

LOS ASADOS DE CORDERO

PIEZAS PARA COMPARTIR, 20 MIN. DE ELABORACIÓN FINAL

PALETILLA de *Ternasco de Aragón* 28.00.-

LEHAZO cuarto trasero de *cordero lechal* de Aranda de Duero ... 38.00.-

CRUDO Y SÓLO SOLOMILLO

CARPACCIO de buey con parmesano y rúcula 12.00.-

STEAK TARTAR de ternera & patatas con aliño de mostaza y miel 18.50.-

EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA ACTUAL, SI SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA,
ROGAMOS NOS LO COMUNIQUE Y LE INFORMAREMOS DE LA COMPOSICIÓN DE CADA PLATO.

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS